

No. 424.609



BREVET D'INVENTION

Le Ministre des Classes Moyennes et des Affaires Économiques
~~Le Ministre des Affaires Économiques~~

Vu la loi du 24 mai 1854 ;

Vu le procès-verbal dressé le 13 novembre 1937, à 13 h 10,

au greffe du Gouvernement provincial du Brabant ;

ARRÊTE :

Article 1. — Il est délivré à M^r H. Lecomte,
46, Avenue de Scheut, à Underbeek-Bruxelles,
repr. par l'Office Krinkpatrick, H. & C. Plucher succrs.
à Bruxelles,
un brevet d'invention pour : Mode d'emballage de
caramels.

Article 2. — Ce brevet lui est déliore sans examen préalable, à ses risques et périls, sans garantie soit de la réalité, de la nouveauté ou du mérite de l'invention, soit de l'exactitude de la description, et sans préjudice du droit des tiers.

Au présent arrêté demeurera joint un des doubles de la spécification de l'invention (mémoire descriptif et éventuellement dessins) signés par l'intéressé et déposés à l'appui de sa demande de brevet.

Bruxelles, le 31 décembre 1937.

Au nom du Ministre et par délégation
~~Le Directeur général du Commerce Intérieur~~
LE DIRECTEUR, CHEF DE SERVICE,

E. J. J.

ROYAUME DE BELGIQUE
MINISTÈRE DES CLASSES MOYENNES
ET DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES

BREVET d'invention n° 424609

DEMANDE DÉPOSÉE, le 13 XI 1937

BREVET ACCORDÉ par arrêté ministériel du 31 XII 1937

LC.

MÉMOIRE DESCRIPTIF

DÉPOSÉ A L'APPUI D'UNE DEMANDE

DE

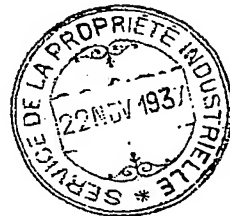
BREVET D'INVENTION

FORMÉE PAR

Monsieur Henri CORNET.

p o u r :

Mode d'emballage de caramels.



La présente invention se rapporte à l'emballage des caramels, en particulier des caramels mous enrobés de chocolat qui constituent une friandise fragile, exposée à s'altérer au contact de l'air lorsque l'enrobage de chocolat n'est pas intact.

Ces caramels exigent donc un emballage très soigné les isolant parfaitement du contact de l'air. Il n'y a pas en cela un grand inconvénient pour les petits caramels se consommant en une seule fois, mais pour les caramels plus grands, du format d'un bâton de chocolat, ceux-ci peuvent difficilement être consommés en une seule fois et le consommateur est amené à conserver un certain temps le bâton entamé dont le caramel mou, n'étant plus protégé par l'enrobage de chocolat, pourrait s'altérer.

La présentation sous forme de grands bâtons présentant un avantage sérieux du point de vue de l'économie d'emballage et de la facilité de vente, notamment au moyen de distributeurs automatiques, il fallait trouver un moyen d'éviter la mauvaise conservation du bâton entamé.

Suivant la présente invention, on évite cet inconvénient tout en conservant les avantages de la présentation en bâtons, par le fait qu'on emballe ensemble au format d'un bâton de chocolat trois ou quatre caramels de dimensions appropriées, enveloppés individuellement et placés bout-à-bout dans un emballage commun analogue à un emballage courant de bâton de chocolat. Le consommateur ouvrant cet emballage peut à son gré consommer un ou plusieurs des caramels et laisser dans l'emballage les caramels restants qui sont protégés par leur enveloppe individuelle et leur enrobage de chocolat demeuré intact. Cependant, la friandise peut être vendue, à qualité égale, meilleur marché dans l'emballage commun à plusieurs caramels que si chaque caramel était vendu emballé séparément, pour les raisons déjà énumérées.

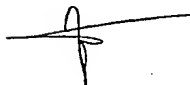
Le dessin annexé illustre, à titre d'exemple un mode d'emballage de caramels conforme à l'invention.

Fig. 1 représente en perspective l'emballage fermé, et

Fig. 2 le montre ouvert.

Trois caramels 1, ayant chacun la largeur d'un bâton de chocolat de format courant et le tiers de la longueur d'un tel bâton, enveloppés chacun de papier d'argent, par exemple, sont emballés ensemble dans une feuille de papier 2 dont les bouts sont repliés pour fermer l'emballage. Celui-ci peut être renforcé par une bande de carton 3 disposée entre les caramels et le papier.

Bien entendu, des modifications peuvent être appor-



tées à cet exemple, notamment en ce qui concerne le nombre de caramels contenus dans l'emballage et l'agencement de ce dernier, sans sortir du cadre de l'invention.

REVEN DICATIONS

1.- Mode d'emballage de caramels, en particulier de caramels mous enrobés de chocolat, caractérisé en ce que trois ou quatre caramels de dimensions appropriées sont disposés bout-à-bout dans un emballage commun, du format couramment utilisé pour les bâtons de chocolat.

2.- Mode d'emballage de caramels suivant la revendication 1, caractérisé en ce que les caramels sont enveloppés individuellement avant d'être placés dans l'emballage commun.


3.- Mode d'emballage de caramels suivant la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce que l'emballage commun est constitué par une feuille de papier repliée aux extrémités, éventuellement renforcée par une bande de carton placée dans l'emballage.

4.- Bâton de caramel constitué de plusieurs caramels mous enrobés de chocolat, emballés bout-à-bout au format d'un bâton de chocolat, en substance tel que décrit ci-dessus avec référence au dessin annexé.

Bruxelles, le 13 novembre 1937.

P.Pon. de Mr. H. CORNET.

OFFICE KIRKPATRICK
H. & C. PLUCKER Succrs.



4609

H. CORNET

424609

Fig. 1.

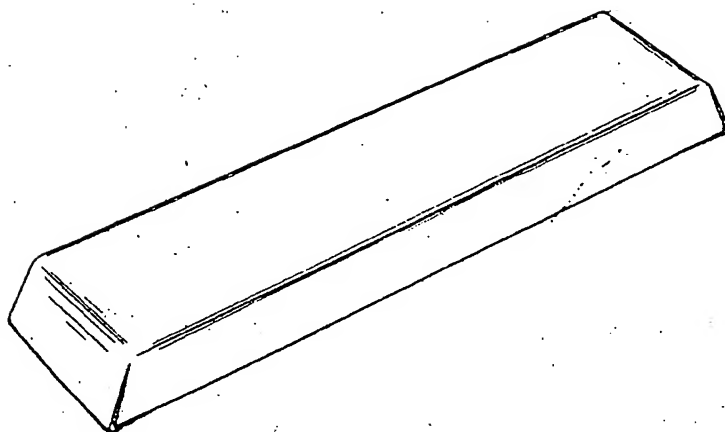
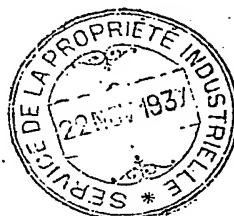
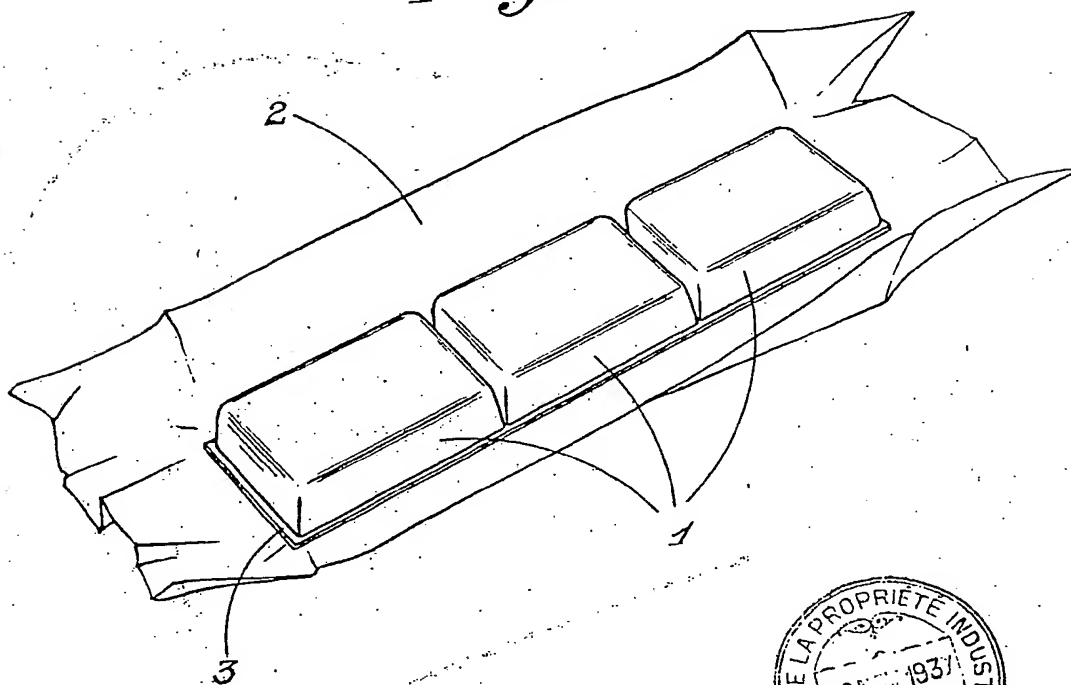


Fig. 2.



Bruxelles, le 13 Novembre 1937
P. Pon. de Mr. H. CORNET
OFFICE KIRKPATRICK - H. & C. PLUCKER Succrs.

H. Cornet

25
1

THIS PAGE BLANK (USPTO)